



PDM

ELABORACIÓN DE VINOS EFERVESCENTES
TRATAMIENTO DE LAS PARADAS DE FERMENTACIÓN

Levadura seca activa para vinificación. Cepa *Saccharomyces cerevisiae*, var. *Bayanus*, con factor Killer.

ORIGEN
Cepa seleccionada en la región de Champaña.

CARACTERISTICAS ENOLOGICAS
- Rendimiento azúcar/alcohol: 16 g/l
- Tolerancia al alcohol: 18 % alc./vol.
- Buena producción de glicerol.
- Fermentación a muy baja temperatura.
- Baja necesidad de nutrientes nitrogenados.
- Baja producción de acidez volátil.

PDM respeta los variados aromas de la cepa. Su capacidad de dominar los microorganismos indígenas reduce el tiempo de fermentación y garantiza fermentaciones completas.
Se recomienda para las reanudaciones de la fermentación o la toma de espuma, así como para vinos con un alto grado de alcohol.

MODO DE EMPLEO
Rehidratar las levaduras en agua entorno a 35 °C (1 kg de levaduras para 10 litros de agua).
Dejar reposar durante 15 minutos y mover lentamente de vez en cuando durante 15 minutos.
- La fase de rehidratación no debe sobrepasar los 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el medio de rehidratación y el mosto no debe sobrepasar los 10 °C durante la siembra de las levaduras.
- Debe utilizarse un recipiente limpio.

DOSIS DE EMPLEO
20 a 30 g/hl.

CONSERVACION
Conservar en un lugar fresco y seco.

ENVASADO
Envoltorios poli-alu de 500 g.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL

14 Rue des Genêts – 33405 Saint Loubès – France – Tél. +33 5 56 38 93 93 – Fax +33 5 56 38 87 87 – *contact@predel.com* – **www.predel.com**